

## **SALADA DE ACELGA**

### **INGREDIENTES:**

2 Ramo de acelga  
2 Cebolas novas com rama verde  
3 c. (sopa) de azeite  
2 c. (sopa) de vinagre de maça  
1 c. (sobremesa) de mostarda suave  
Sal  
Pimenta em grão  
150 g de miolo de camarão  
8 Ovos de codorniz cozidos  
50 g de miolo de noz

### **PREPARAÇÃO:**

Misture numa saladeira de ir à mesa as acelgas com as cebolas novas cortadas às rodela finas.

Bata muito bem o azeite com o vinagre, a mostarda e um pouco de sal e de pimenta acabada de moer. Deite metade do molho sobre a salada e misture bem.

Disponha por cima os camarões cozidos e os ovos de codorniz descascados e cortados em metades. Polvilhe com as nozes grosseiramente picadas e regue com o restante molho.

#### **Dica:**

Agrião ou rucula são outras verduras que pode usar para fazer esta receita